

**Guis** Guisado – Guise**Alfredo Guisado**

Guisado (Alfredo) — Poeta e jornalista (Lisboa, 30.10.1891 - *ibid.*, 2.12.1975). Formou-se em Direito na Univ. de Lisboa. Membro activo do Partido Republicano Português, foi deputado, vice-presidente da Comissão Executiva da Câmara Municipal de Lisboa e governador civil substituto. Foi membro efectivo, desde 1922, da Associação dos Arqueólogos Portugueses. Prestou larga colab. nos jornais *Rebate* e *República*. Foi um dos colaboradores da rev. *Orpheu*. Usou o pseudónimo «Pedro de Meneses». Como poeta, A. G. merece uma atenção muito especial por ter privado com os homens do *Orpheu*. Nomeadamente merece análise cuidada a sua obra poética por nele se detectar o parentesco mais próximo com a de Sá Carneiro. A imagética luxuosa e aristocrática de A. G. é mais ornamental do que a de Sá Carneiro. Mas usa os mesmos oiros, a mesma paramentaria litúrgica, os mesmos jardins e castelos que serão retomados pelo expressionismo do seu amigo Sá Carneiro. Terá o poeta concluído uma obra, em que nos falou, intitulada *Orpheu por Dentro?* e em que historiava todo o movimento de que foi elemento importante quer pela parte literária realizada quer pelas ajudas de ordem material que lhe proporcionou? Era um homem que possuía o maior número de cartas inéditas de Sá Carneiro. Poeta heráldico, remeteu-se a um silêncio discreto que só rompeu uns anos antes da morte com a republicação, em vol., do grosso da sua obra.

OBRAS PRINC.: *Rimas da Noite e da Tristeza*, 1913; *Distância*, 1914; *Elogio da Paisagem*, 1915; *As Treze Baladas das Mãos Frias*, 1916; *Mais Alto*, 1917; *Ânfora*, 1918; *A Lenda do Rei Boneco*, 1919; *Xente d'Aldea* (versos galegos), 1921; *As Cinco Chagas de Cristo*, 1927; *Tempo de Orfeu (1915-1918)*, 1969 (2.ª ed. de *Elogios da Paisagem, As Treze Baladas das Mãos Frias, Mais Alto e Ânfora*); *A Pastora e o Lobo*, 1974.

JOÃO MAIA

**Francisco I da Lorena****Henrique II da Lorena**

guisados — NUTR. G. de carne ou peixe, com ou sem vegetais, massa ou batata, são preparados em tachos sobre um estrugido (refogado), com adição nula ou variável de água ou calda, conforme precisa ou se deseja mais ou menos molho final.

Para preparar G. sadios e saborosos devem seguir-se as receitas tradicionais, porque elas salvaguardam as gorduras, impedindo que se adulterem. Proceda-se conforme as seguintes regras: 1) Preparar o estrugido com porções generosas de cebola, alho e outros vegetais gostosos (pimento, tomate, ervas, etc.) que largam muito suco pelo aquecimento moderado; junta-se ou não água ou calda; 2) tempera-se com pequena porção de uma gordura estável, azeite ou banha, porque pouco ou nada se degradam pelo aquecimento em meio aquoso; 3) no caso de aves ou carnes, retira-se as gorduras visíveis antes de as colocar a guisar. O facto de a gordura apenas ser adicionada quando o fundo do tacho já está coberto pela calda ressumada dos vegetais, diminui muitíssimo a formação de compostos tóxicos, os quais se formam sempre que se frigem gorduras instáveis (óleos alimentares de sementes e margarinas) na ausência de calda (fritos). A bem da saúde, interessam cozinhados pouco

gordos e não tóxicos; neste sentido, algumas carnes podem dispensar a junção de qualquer gordura, bastando a sua própria.

Um verdadeiro *estufado* começa por ser alourado, «puxado», em lume forte, no recipiente aberto em que se cozinha, na gordura que dele se desprende e/ou que é adicionada. Continua depois a ser cozinhado em lume brando, com o recipiente hermeticamente fechado, no vapor que se vai desprendendo dos alimentos. É uma forma culinária pesada, muito gordurosa. A cozinha sadia sugere um truque de confecção que proporciona resultados muito apetecíveis e bastante mais higiénicos: aloiram-se numa frigideira as carnes na sua própria gordura, a qual se vai escorrendo à medida que se liberta; depois de bem desengorduradas e alouradas, colocam-se no tacho hermético até final da confecção.

Estrugidos para qualquer fim devem, a bem da saúde, preparar-se como foi descrito a propósito de G. Fundamental é não deixar frigar a gordura e escolhê-la de entre as mais estáveis.

EMÍLIO PERES

Guisando (Tratado de) — HIST. Realizado em 19.9.1468, entre Henrique IV de Castela e os partidários de sua irmã Isabel (a futura Isabel, a Católica), declarava sem direito de sucessão a infanta Joana (a *Beltraneja*, considerada filha ilegítima da segunda mulher de Henrique IV, Joana de Portugal, atribuindo-se-lhe como pai D. Beltrán de la Cueva), tornando-se, assim, Isabel a herdeira directa da coroa de Castela.

TORRES JÚNIOR

Guise (Casa de) — Ilustre família francesa. Teve por tronco Cláudio I (1496-1550), que, havendo-se batido em Marignan (1515) e Hesdin (1522) e praticado outros feitos de armas, foi recompensado por Francisco I com o título de duque de Guise. Seu irmão João de G., cardeal da Lorena (1498-1550), político habilíssimo e grande senhor mundano, protege artistas e eruditos (Erasmus, Marot, Cellini, etc.). Sua filha Maria, casada com Jaime V, rei da Escócia, é a mãe de Maria Stuart. São célebres os descendentes deste magnate:

Francisco I da Lorena, seu filho, 2.º duque de G. (1519-1563), chamado *o Balafre*, devido a um gilvaz que apresentava no rosto, recebido no cerco de Bolonha (1549), distingue-se no cerco de Metz (1552-1553) e na Batalha de Renty contra Carlos V. Ao serviço do Papa Paulo IV, combate, em Nápoles, os Espanhóis (1557), expulsa os Ingleses de Calais (1558), vence estes em Thionville e concorre para a assinatura da paz de Cateau-Cambrésis (1559). Após a matança de Wassy (1562), à frente do exército católico, derrota os protestantes em Dreux (1562) e vai cercar Orleães, onde é assassinado por um reformista.

Henrique II da Lorena, 3.º duque de G., filho do precedente, depois de haver combatido contra os Turcos, regressa a França e vence os protestantes em Jarnac e Moncontour (1569). Feita a paz de Saint-Germain (1570), não perdoa aos reformistas, contra os quais organiza a odiosa matança de S. Bartolomeu (24.8.1570). Renovada a guerra, derrota os mercenários ale-